

Imakoku Gourmet 2022.4

いまこくグルメ

Imabari Kokusai Hotel Monthly gourmet

4

APRIL

vol.202



今月の
表紙

中国料理

龍宮

春の龍宮コース



愛顔の安心飲食店

認証店

新型コロナウイルス
感染予防対策を実施
しています！

※感染拡大予防対策へのご協力を
お願い申し上げます。



IMABARI KOKUSAI HOTEL



各店舗時短営業又は、休業日を設けている場合がございますので、ご迷惑をおかけ致しますが、事前にHPのご確認または各店舗へお問い合わせくださいませ。

ラ・セール セレクトフレンチコース

お好きな料理をセレクト頂き、自分好みのコースを作ってください。

お一人様 5,000円 (税金・サービス料込)

それぞれからお好きなもの
をお選びください



前菜&スープ

- A マリネサーモンと菜の花のキッシュ
- B カボチャのポターージュ
- C フォアグラのガレット
- D 生ハムとフロマージュ3種



魚料理

- A 瀬戸内鯛とムール貝のマルセイユ風
- B 舌平目のムニエル グルノーブル風
- C オマールエビの生ハム巻き レンズ豆添え



肉料理

- A 牛フィレ肉のグラタン オルロフ風
- B 鴨肉のコンフィ オレンジ風味
- C 仙高ポークのグリルシャルキュティエール



イベントワイン、オリジナルノンアルコールカクテル他、
ドリンク各種揃えております。

春のラ・セールコース

お一人様 6,500円 (税金・サービス料込)

- マリネサーモンと貝柱のタルタルと
トマトのビスキュイ ガトー仕立て
- パテドカンパーニュのパートフィロ包み焼きと
ホワイトアスパラガスのソテー 赤ワインソース
- 季節のポターージュ
- 瀬戸内産鯛と雲丹の蒸し焼きとオマールエビの生ハム巻き
- 牛フィレ肉とフォアグラのポワレ トリュフの香り
- パン 又は ライス
- デザート盛り合わせ ●コーヒー



仕入産地・原産国が日々異なりますので、詳しくはスタッフまでお問い合わせくださいませ。

お知らせ

鯨カウンター「鯨処潮」は、新型コロナウイルス感染拡大防止の為、一時営業を休業しております。日本料理伊予路のお席にて、従来メニューをお召し上がり頂けますので、ご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

※5月9日(月)~5月31日(火)までは空調工事の為お休みさせていただきます。
尚、22Fにてランチタイムのみ営業しております。 ※夜の営業は予約制となります。

昼メニュー



※写真はイメージです。

春満喫旬菜弁当

(吸い物・菓子付) 2,500円
(税金・サービス料込)

昼・夜メニュー



※写真はイメージです。

四季ごよみ 3,600円

(税金・サービス料込)



5種類の釜飯から
お選びください
鯛釜飯・穴子釜飯・蛸釜飯
浅利釜飯・白米釜飯

期間限定

伊予路 22階
特別メニュー

地上95mの和食料理レストラン

2022年5月10日(火)~5月30日(月) 11:30~14:00 (ラストオーダー13:45)

※夜の営業は予約制となります。

- 御刺身定食 2,500円
- 天麩羅定食 2,500円
- 寿司御膳 2,500円
- 釜飯御膳 2,500円
- 旬菜弁当 2,500円
- ステーキ御膳 2,500円

※上記は全て税金・サービス料込となります。

22階では、お寿司・天麩羅の屋台がございませ。単品でのご注文も承ります。
お寿司と熱々の天麩羅をぜひご賞味ください。

仕入産地・原産国が日々異なりますので、詳しくはスタッフまでお問い合わせくださいませ。

各店舗時短営業又は、休業日を設けている場合がございますので、ご迷惑をおかけ致しますが、事前にHPのご確認または各店舗へお問い合わせくださいませ。



※写真は春の龍宮コースです。

春の龍宮コース

お一人様 6,000円 (税金・サービス料込)

- 前菜盛り合わせ
 - ・穂付筍と押し豆腐の和えもの
 - ・クラゲと蒸し鶏の葱ソース
 - ・旬菜の花椒塩揚げ
- あおさと油条のフカヒレスープ
- 広東焼売／小籠包／糯米焼売
- 魚介と空豆のX・O醬炒め
- 牛フィレ肉と春野菜の豆豉ソース
- 桜エビとシラスの炒飯
- マンゴープリン&苺のココナッツ団子

コースは2名様よりご利用いただけます



※写真はイメージです。

仕入産地・原産国が日々異なりますので、詳しくはスタッフまでお問い合わせくださいませ。

4月1日より開始します。

祝 -I WAI-

ワンドリンク
サービス付

お一人様 20,000円

(税金・サービス料込)

- 前菜三種盛り合わせ
- フォアグラと焼野菜 ● 活鮭
- 黒毛和牛フィレ100g 50g up
又は 黒毛和牛ロース110g 3,400円
- 彩りサラダ
- ガーリックライス 又は 白御飯
- 味噌椀 ● 香の物
- デザート ● コーヒー 又は 紅茶

御予約はお早目をお願いいたします。

お昼は2名様よりご予約承ります

春風ランチコース

お一人様 2,300円 (税金・サービス料込)

- 棒々鶏&筍と押し豆腐
- 春巻&大根餅 ● 広東焼売&小籠包
- エビマヨ&イカのチリソース
- 回鍋肉 ● カニ肉あん掛け炒飯
- 本日のスープ ● 杏仁豆腐

コースは2名様よりご利用いただけます



※写真は春風ランチコースです。

仕入産地・原産国が日々異なりますので、詳しくはスタッフまでお問い合わせくださいませ。



※写真はwatini ~わてい~ です。

3月~5月までの限定

おすすめカクテル

(税金・サービス料込)

Watini ~わてい~に~ 1,500円

ジンベースに、地酒の日本酒を使用し、
梅を添えたカクテル。

- スカイバー/トップハット
20:00~23:00(L.O.22:30)時間短縮営業
しております。
- 展望ラウンジ/ラウンジ23
完全予約制で営業しております。

詳しくはHPまたは、各店舗へお問い合わせくださいませ。

春は出会いと旅立ちの季節

歓送迎会プラン

レストラン編 2022.

3/1(火) ▶ 5/31(火)

※新型コロナウイルス感染拡大防止の為、各店舗、**時短営業**又は、**店休日**を設けている場合がございますので、ご迷惑をお掛けいたしますが、事前に各店舗までお問い合わせくださいませ。

日本料理
伊予路

日本料理 伊予路 <1F>
■営業時間 11:30~14:00・17:00~22:00
●ラストオーダー/21:00
ご予約・お問い合わせ TEL(0898)36-1812

春爛漫プラン

フリードリンク付 **要予約**
4名様より

お一人様 **8,000円** (税金・サービス料込)

- 先附3種盛 ●刺身5種盛
- 瀬戸鯛煮付け
- 媛っ子地鶏朴葉焼き
- 鰯かま唐揚げ ●季節の炊き込みご飯
- 香の物2種 ●若竹汁
- 季節の果物

※季節により内容は変更いたしますのでご了承くださいませ。

※5月9日(月)~5月31日(火)までは空調工事の為お休みさせていただきます。

2時間
フリードリンク

- 瓶ビール ●日本酒
- 焼酎(芋・芋) ●ウイスキー
- チューハイ ●ハイボール
- ノンアルコール
- アップルジュース
- オレンジジュース
- ウーロン茶

+300円で冷酒付き

※写真はイメージです。



中国料理
龍宮

中国料理 龍宮 <B1F>
■営業時間 11:30~14:00・17:00~21:00
●ラストオーダー/20:30
ご予約・お問い合わせ TEL(0898)36-1801

歓送迎会プラン

中華個人盛りコース
フリードリンク付 **要予約**
2名様~40名様

お一人様 **6,500円** (税金・サービス料込)

- 中華サラダ ●蒸し点心三種
- イカの揚げもの 花椒塩
- 牛肉のオイスターソース炒め
- エビマヨ&タラフライのチリソース
- 回鍋肉
- 五目炒飯
- 杏仁豆腐

※個室のご利用承ります。(4名様以上のご利用となります。)

2時間
フリードリンク

- ビール ●紹興酒
- 日本酒 ●焼酎
- カクテル
- ウイスキー
- ソフトドリンク各種

※写真はイメージです。



LaSail
レストラン/ラ・セール

レストラン ラ・セール <1F>
■営業時間 平日/11:30~14:00・17:00~21:00
●ラストオーダー/20:30
ご予約・お問い合わせ TEL(0898)36-1811

歓送迎会プラン

フリードリンク付 **前日までの要予約**

お一人様 **8,000円** (税金・サービス料込)

- マリネサーモン ●本日のオードブル
- 季節のポタージュ
- 鯛のpomブランジェール
- 牛フィレ肉のステーキ和風ソース
- 季節のサラダ ●パン
- デザートとの盛り合わせ
- コーヒー又は紅茶

グラスワイン付きです!

※季節により内容は変更いたしますのでご了承くださいませ。

2時間
フリードリンク

- グラスワイン(赤・白)
- 瓶ビール ●生ビール
- 日本酒 ●焼酎
- カクテル数種
- ソフトドリンク数種

※写真はイメージです。



鉄板焼
櫻

鉄板焼 櫻 <23F>
■営業時間 17:00~22:00
●ラストオーダー/21:00
ご予約・お問い合わせ TEL(0898)36-1823

歓迎会・送別会プラン

鉄板焼きコース **※2日までの要予約**
フリードリンク付

お一人様 **15,000円** (税金・サービス料込)

- 前菜 ●焼野菜
- 活鮑の鉄板焼き(100g)
- 黒毛和牛フィレ・ローズ盛り合わせ
- サラダ ●白御飯 又は ガーリックライス
- 味噌椀 ●香の物
- デザート
- コーヒー又は紅茶

※4/29(金)~5/8(日)までは除外日となります。

※お昼はご予約によりオープンいたします。

2時間
フリードリンク

- 生ビール ●日本酒
- ウイスキー ●焼酎(芋・麦)
- グラスワイン(赤・白)
- ウーロン茶
- オレンジジュース

※写真はイメージです。



春は出会いと旅立ちの季節

歓送迎会プラン

バンケット編 2022. 3/1(火) ▶ 5/31(火)

いまこくおすすめ折衷料理



●写真はイメージです。

和・洋・中が楽しめるおすすめのコース



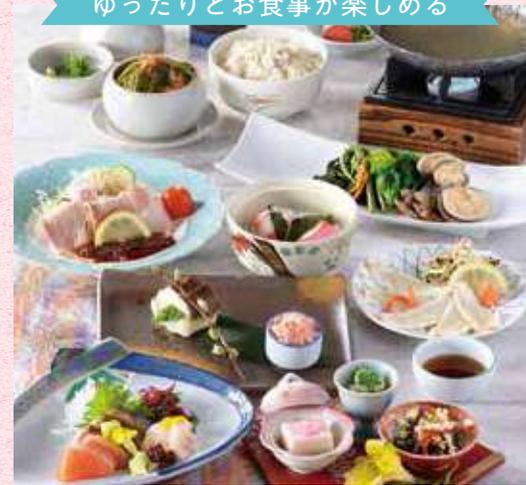
●写真はイメージです。

様々なパーティーに幅広く使える！



●写真はイメージです。

ゆったりとお食事が楽しめる



●写真はイメージです。

A 洋・中 個人盛り込み料理
プラン
お一人様 6,000円 (税金・サービス料込)

- 鮭のタタキ春野菜添え
- 白身魚と浅利のボンファン
- 鶏ムネ肉のチーズ味噌カツレツ
- 豚肉のブレゼ アニス風味
- 広東春巻&揚げギョーザ
- エビと豆腐の高菜蒸し
- ガーリックビーフピラフ ● 杏仁豆腐

B 和・洋・中 個人盛り込み料理
プラン
お一人様 7,000円 (税金・サービス料込)

- みかんパンのフレンチトースト 新緑仕立て
- 春野菜のロワイヤル
- 牛ロース肉のカットステーキ 新玉ねぎソース
- エビのマヨネーズ和え
- 黒酢豚 ● 造里
- 寿司 ● 吸い物 ● シャーベット

C 和・洋・中 女性一番人気!
プラン
お一人様 9,000円 (税金・サービス料込)

- 豚肉の胡麻風味 生春巻き
- エビのナンチュア パヌティエル風
- 真鯛のポワレ エピスソース
- 特製蒸し点心3種
- 鶏肉とカシューナッツのオイスターソース炒め
- 牛フィレ肉のロースト 赤ワインバルサミソース
- 造里 ● 寿司 ● 吸い物 ● シャーベット

D 和会席料理
プラン
お一人様 8,500円 (税金・サービス料込)

- 小鉢三種 ● 造里三種
- 若竹煮 ● 鱈木の芽焼き
- 春野菜と豚バラ肉鍋
- 鯛飯 ● 吸い物
- 香の物三種
- 水菓子

新型コロナウイルス感染症予防対策実施中

- 会場入口や手洗い場所への消毒液の設置
- 従業員の検温・マスク着用
- 間隔を空けてテーブル、座席を配置
- テーブル上をアクリル板で区切る



Dプランは飛沫対策の
アクリル板を設置し、
お食事が出れます



間隔を設けて安心にお食事いただけます

豪華特典

★A~Dプランご利用のお客様
※ご利用人数20名様につき2,000円分プレゼント!!
ホテルギフト券プレゼント

SERVICE

- 宴会場室料無料サービス(2時間)。延長不可。
- 司会・挨拶用マイク2本サービス。
- マイクロバス送迎はございません。
但し座席数半分のご利用人数の場合は検討いたします。



4月&5月号

いまこくテイクアウト

お得なチケット発売中!!
お徳用チケット(冊) 4,000円 ※400円のサービス券付
館内レストラン等で使用できます。テイクアウトも使用可
有効期限 2023年 3月31日(金)

【お渡し場所】今治国際ホテル フロント横(宴会承り所) 【お渡し 時間】伊予路・ラ・セール・龍宮 11:00~19:00まで 樺 12:00~17:00まで

日本料理 伊予路

◆ご予約・お問い合わせ TEL(0898) 36-1812
◆予約承り時間/10:00~18:00



新 お花見弁当 2,500円(税込)
※季節により内容は変更致します。

2日前予約



つつじ弁当 3,000円(税込)
※季節により内容は変更致します。

3日前予約



せんざんき(10個入) 900円(税込)

大人気



流行りの一品!

銀鱈西京焼き弁当 1,800円(税込)



おかず三味 2,500円(税込)
+500円で鯛飯をお付け出来ます。
※季節により内容は変更致します。



魚介極太巻き 1,800円(税込)

- 国産うな重 4,500円(税込)
 - うな重(中国産) 2,200円(税込)
 - 焼き穴子重 1,500円(税込)
 - 特上握り10種 4,800円(税込)
 - 上握り12種 3,800円(税込)
- ※仕入れ状況により内容は変更致します。

お持ち帰り寿司

自慢の特選ネタでプリミアムなひとときを。

人気のネタ満載!

前日予約 6,000円(税込) (4名様分)

前日予約 10,000円(税込) (4名様分)

※写真はイメージです。

La Sail レストラン/ラ・セール

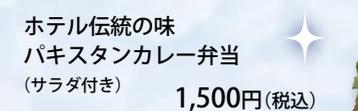
◆ご予約・お問い合わせ TEL(0898) 36-1811
◆予約承り時間/10:00~18:00



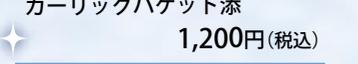
新 牛肉のデミグラスソース煮込みりyon風弁当 1,800円(税込)



新 ビーフピラフ弁当 (サラダ付き) 1,700円(税込)
※牛フィレ肉を使用しております。



ホテル伝統の味 パキスタンカレー弁当 (サラダ付き) 1,500円(税込)



イタリア産生ハムとシーザーサラダ ガーリックバケット添 1,200円(税込)

新 お子様ランチ弁当 (ポタージュ付き) 1,000円(税込)



伊予牛・仙高ポーク合挽 和風おろしハンバーグ弁当 (サラダ付き) 2,200円(税込)



ズワイ蟹クリームコロッケ&エビフライ弁当 (サラダ付き) 1,500円(税込)



牛タン葱塩弁当 2,700円(税込) (サラダ付き)



鯛と帆立貝柱ムニエル弁当 (サラダ付き) 2,000円(税込)

フレンチシェフズ オードブル

春の行楽シーズンのお供にぴったり!

ちょっと贅沢な定番オードブル

Tsundou 集 3日前予約 10,000円(税込) (4名様分)

en-宴 3日前予約 16,000円(税込) (4名様分)

※写真は4名様分となります。



4月&5月号

いまこくテイクアウト

お得なチケット発売中!!
お得なチケット(冊) 4,000円 ※400円のサービス券付
館内レストラン等で使用できます。テイクアウトも使用可
有効期限 2023年 3月31日(金)

【お渡し場所】今治国際ホテル フロント横(宴会承り所) 【お渡し 時間】伊予路・ラ・セール・龍宮 11:00~19:00まで 樺 12:00~17:00まで

中国料理
龍宮

◆ご予約・お問い合わせ TEL(0898)36-1801
◆予約承り時間/10:00~18:00

特別テイクアウトメニュー

テイクアウト オードブル

おうちで本格中華に舌鼓



前日
予約

贅沢弁当 3,000円(税込)



前日
予約

※写真は6,480円のイメージです。(各4名様分)
6,480円・10,800円(税込)

人気中華料理が2つセットになったおすすめ弁当

全ての弁当に
唐揚げ・餃子・焼売・
サラダ(ドレッシング)
付き



新
回鍋肉&エビの甘酢弁当
1,500円(税込)



油淋鶏&カニ玉弁当
1,500円(税込)



八宝菜&酢豚弁当
1,500円(税込)



エビチリ&青椒牛肉絲弁当
(牛肉とピーマンの細切り炒め)
1,500円(税込)



黒醋スプタ&
エビ卵焼き弁当
1,500円(税込)



麻婆豆腐&
エビマヨ弁当
1,500円(税込)

※龍宮アラカルトメニューもテイクアウトできます。
※+500円にて白ご飯を五目チャーハン +800円にて白ご飯をカニ肉レタスチャーハンに変更できます。

ステーキ
&
海鮮料理
樺

◆ご予約・お問い合わせ TEL(0898)36-1800 (宴会承り所)
◆予約承り時間/10:00~18:00



黒毛和牛をじっくり煮込み、
甘辛く仕上げた
ご飯がすすむ弁当です。

黒毛和牛時雨煮弁当 前日
予約
(1日限定10食のみ)
2,300円(税込)



黒毛和牛サーロイン100gを
使用した樺自慢のステーキ
弁当になります。
是非ご賞味くださいませ。

国産黒毛和牛弁当 前日
予約
(サラダ付)
(1日限定10食のみ)
4,500円(税込)
+1,500円でフィレ肉へ変更できます。



黒毛和牛をふんだんに
使用したミートを
サクサクのパイ生地
で包みました。

黒毛和牛のミートパイ
(4個入り) 前日
予約
(1日限定5食のみ)
2,500円(税込)

宴会承り所
◆ご予約・お問い合わせ TEL(0898)36-1800
◆予約承り時間/10:00~18:00

おうちde肉バルオードブル



Menu

ローストビーフ
ホテル謹製のローストビーフ。低温でじっくりと焼き上げました!

ハラミステーキ
ジューシーさと弾力のハラミが絶妙なハラミ肉。

フランクフルトソーセージ
粗挽ぎのフランクフルトソーセージ。ホクホクローストポテトとマスタードで!

牛タン葱塩焼き
黒コショウを効かせた牛タン。個性抜群のたっぷり葱と塩ダレで!

スペインリブ
パーベキューソースの照りがたまらないスペイン産イベリコ豚のバックリブ!

野菜のプロシエット
たっぷりお肉にはおいしいお野菜も一緒に!

約4人前(税込)
前日
予約
7,000円
▲前日17:00迄のご予約をお願い致します。
【お渡し時間】10:00から17:00まで

おうちde焼肉セット



ぐるぐるながーい!
トルネードウイシヤム

もりもりお野菜

たっぷりお肉
■牛肉 ■豚肉 ■鶏肉

充実の海鮮3種
■イカ ■ホタテ ■エビ

前日
予約
4,400円(税込) (4名様分) ※写真はイメージです。

Menu in April 日替りランチ情報

Lunch Time 11:30~14:00
(ラストオーダー13:45)

※仕入産地・原産国が日々異なりますので、詳しくはスタッフまでお問い合わせくださいませ。

La Sail レストラン/ラ・セール

パスタランチ **平日限定** (週替り) 1,400円
毎週パスタメニューが替わっております。サンプルは店頭にごさいます。

セレクトランチ 1,500円
4種類のメインの中からお選びいただけます。

松山鶏のグリルデミソースセット 2,100円

伊予牛・仙高ポーク鉄板ハンバーグ ステーキセット(190g) 2,500円

※上記は税金・サービス料込みの価格です。

伊予路 日本料理



期間限定

瀬戸内産鯛の美味を
存分に引き出した
味わい深いラーメンです。

鯛塩ラーメン (鯛飯・デザート付) 1,500円

※上記は税金・サービス料込みの価格です。

龍宮 中国料理

ランチタイム限定

香港飲茶コース 2,700円
香港スタイルの飲茶コースです。

チョイスDEランチ 1,800円
8品から2品をチョイス。

※上記は税金・サービス料込みの価格です。

お知らせ

全店舗時間短縮営業となっております。詳しくはHPまたは、各店舗へお問い合わせくださいませ。

La Sail レストラン/ラ・セール

限定15食

日替りランチ お一人様 1,300円
(スープ・サラダ・パン又はライス・デザート・コーヒー)

1 (金)	エビと帆立のプロヴァンス風・鶏肉の照り焼き
2 (土)	●週末おすすめランチ 2,200円～
3 (日)	●セレクトランチ 2,000円
4 (月)	海の幸とキノコのキッシュ・ハンバーグ焼肉風
5 (火)	サーモンのムニエル・豚肉のしゃぶしゃぶゴマ風味
6 (水)	カレーピラフ・タンドリーチキン添え
7 (木)	サーモンとあさりのジャガバター・ビーフストロガノフ
8 (金)	鯖のムニエル カレー風味・豚肉のシチュー
9 (土)	●週末おすすめランチ 2,200円～
10 (日)	●セレクトランチ 2,000円
11 (月)	鶏肉とソーセージの串焼き・ナポリタン添え
12 (火)	鯖のモツアレチーズ焼き・豚肉のミソ煮
13 (水)	キスのアーモンドフライ・ロールキャベツ
14 (木)	サーモンのホイル包み焼き・豚肉のミラノ風
15 (金)	鯖とトマトの重ね焼き・鶏肉のグリル
16 (土)	●週末おすすめランチ 2,200円～
17 (日)	●セレクトランチ 2,000円
18 (月)	サーモンのピカタ・豚肉のロースト
19 (火)	エビフライ・和風ハンバーグ
20 (水)	鶏肉のカツレツ・スパニッシュオムレツ
21 (木)	サーモンとジャガイモのチーズ焼き・豚肉の野菜巻きフライ
22 (金)	海の幸フライ・ラザニア
23 (土)	●週末おすすめランチ 2,200円～
24 (日)	●セレクトランチ 2,000円
25 (月)	カレードリア・サーモンのシーザーサラダ
26 (火)	白身魚のフリッター・鶏肉のマスタードパン粉焼き
27 (水)	サーモンのタルタル焼き・牛肉のブルゴーニュ風
28 (木)	鯖のムニエル・鶏肉のカツレツ モツアレチーズ焼き
29 (金)	●週末・祝日おすすめランチ 2,200円～
30 (土)	●セレクトランチ 2,000円

(税金・サービス料込)

日本料理 伊予路 限定10食

日替りランチ お一人様 1,300円
(味噌汁・香の物・白御飯・菓子・コーヒー)

1 (金)	若竹鍋・センザンキ
2 (土)	●週末おすすめランチ 2,000円
3 (日)	●セレクトランチ 2,000円
4 (月)	鶏もも肉の照り焼き・野菜サラダ
5 (火)	うどん・新玉ねぎと桜エビのかき揚げ
6 (水)	トマトソースハンバーグ
7 (木)	ブリカマ炙り南蛮煮
8 (金)	チーズチキンカツ・野菜サラダ
9 (土)	●週末おすすめランチ 2,000円
10 (日)	●セレクトランチ 2,000円
11 (月)	鯛と浅利のレモン鍋
12 (火)	豚スタミナ鉄板焼き
13 (水)	鯖のお造り・肉じゃが
14 (木)	軟骨入りつくね和風おろしソース
15 (金)	白魚と山菜の玉子とじ・クリームコロッケ
16 (土)	●週末おすすめランチ 2,000円
17 (日)	●セレクトランチ 2,000円
18 (月)	鶏と春野菜の天ぷら・お浸し
19 (火)	鯖若狭焼き・旬ご飯・湯豆腐
20 (水)	ミックスフライ・野菜サラダ
21 (木)	鶏団子みぞれ鍋
22 (金)	鯛の荒炊き・お浸し
23 (土)	●週末おすすめランチ 2,000円
24 (日)	●セレクトランチ 2,000円
25 (月)	豚バラ長芋巻き 山椒風味
26 (火)	ブリカマ塩焼き・出汁巻き玉子
27 (水)	牛カツ わさび出汁醤油にて・野菜サラダ
28 (木)	サーモン味噌バター焼き
29 (金)	●週末・祝日おすすめランチ 2,000円
30 (土)	●セレクトランチ 2,000円

(税金・サービス料込)

中国料理 龍宮

日替りランチ お一人様 1,300円
(+500円で白御飯をチャーハンへ変更できます)

1 (金)	イカの塩味炒め・唐揚げ
2 (土)	●週末おすすめランチ 2,000円
3 (日)	●春風ランチコース 2,300円
4 (月)	豚肉の甘辛ソース・エビと玉子の炒め
5 (火)	鶏肉のオイスターソース炒め・エビマヨ
6 (水)	龍宮名物おこげ料理・蒸し点心
7 (木)	八宝菜・油淋鶏
8 (金)	牛肉とピーマンの細切り炒め・エビチリ
9 (土)	●週末おすすめランチ 2,000円
10 (日)	●春風ランチコース 2,300円
11 (月)	牛肉のオイスターソース炒め・エビチリ
12 (火)	黒醋酢豚・ニラ玉
13 (水)	鶏肉とカシューナッツ炒め・イカの揚げ物
14 (木)	天津飯・棒々鶏
15 (金)	エビの香り炒め・中国式茶碗蒸し
16 (土)	●週末おすすめランチ 2,000円
17 (日)	●春風ランチコース 2,300円
18 (月)	牛肉のブラックペッパー炒め・白身魚の甘辛ソース
19 (火)	回鍋肉・イカと玉子の炒め
20 (水)	龍宮特製丼・蒸し点心
21 (木)	エビチリ・黒醋酢豚
22 (金)	豆腐の醤油煮込み・鶏の揚げ物レモンソース
23 (土)	●週末おすすめランチ 2,000円
24 (日)	●春風ランチコース 2,300円
25 (月)	鶏肉の塩味炒め・エビ団子のクルトン揚げ
26 (火)	麻婆豆腐・エビマヨ
27 (水)	キクラゲと玉子の炒め・タラフライのチリソース
28 (木)	カニあん掛け炒飯・揚げ餃子
29 (金)	●祝日・週末おすすめランチ 2,000円
30 (土)	●春風ランチコース 2,300円

※個室もご用意しております。(税金・サービス料込)

ご家族やお仲間との
大切なお祝いのひとときを
お過ごしください!

La Sail

個室ご利用人数15名様まで



お祝いテイクアウト弁当

前日までの
要予約

お一人様 2,000円 (税込)

- ①紅白ミックスサンドウィッチ ②唐揚げ ③エビフライ
- ④ハンバーグ ⑤フライドポテト ⑥カニクリームコロッケ
- ⑦温野菜 ⑧サラダ ⑨フルーツ



前日までの
要予約

ワンドリンク
付き

お祝いセット個室プラン

お一人様 3,000円 (税金・サービス料込)

- ①トウモロコシのポタージュ ②ボンゴレスパゲッティ
- ③ハンバーグステーキ ④フライドポテト ⑤温野菜
- ⑥季節のサラダ ⑦パン又はライス ⑧デザート

お子様ランチをご用意できます!



ソフトドリンク
付き

お一人様 1,500円 (税金・サービス料込)

※対象年齢3歳～5歳まで

ちょっと贅沢なオードブル をご用意できます!

フレンチシェフズオードブル

※写真は4名様分となります。

3日前
予約



10,000円 (税込)
(4名様分)

16,000円 (税込)
(4名様分)

その他、ご予算に応じてコースまたはテイクアウト弁当もご用意できます! お気軽にお問合せください。

ラ・セール 限定

ランチ
タイム
限定

プチ贅沢井フェア

3月10日(木)～5月10日(火)

スープ & サラダ付

ロコモコ丼

2,000円
(税金・サービス料込)

伊予牛&
仙高ポークの
合挽肉を使用!!

ボリューム満点!
国産牛
サーロインを
120g使用!

国産牛サーロイン
ステーキ丼

2,500円
(税金・サービス料込)

洋風ソースが
味の決め手!

洋風海鮮天丼

1,800円
(税金・サービス料込)

●ご予約・お問い合わせ

レストランラ・セール La Sail

TEL(0898)36-1811 内線3150

【営業時間】●ランチ 11:30～14:00 (ラストオーダー13:45)
●ディナー 17:00～21:00 (ラストオーダー20:30)